

Croisière Brunch AML Dimanche le 5 octobre
Brunch Cruise AML Sunday October 5

Musique feutrée et lent roulis, de quoi recréer cette ambiance intime et chaleureuse des matinées rêveuses du week-end! Avec *Croisières AML*, voguez à la découverte de Montréal et de ses attraits: ses ponts, ses installations portuaires, l'Île Ste-Hélène, la Ronde... Gâtez-vous: offrez-vous un délicieux mimosa sur notre terrasse extérieure, tout en écoutant notre guide interpréter pour vous le fleuve et son histoire. Au menu, grande variété de mets chauds et froids: de tout, de toutes les couleurs, pour tous les goûts... Venez relaxer avec nous!

There's no better way to feel free on the weekend than taking a hearty brunch with the 'Croisières AML'. Add a breathtaking view of Montreal aboard the Cavalier Maxim and a relaxing music...all the ingredients for an original getaway. Discover Montreal with us and our guide on a different way. Board the Cavalier Maxim and let yourself have a great time, surrounded by the river.

Prix / Cost: 50\$ tx inc.

Croisière / Cruise

Lieu / location: Montréal

Navire / Boat: Cavalier Maxim

Embarquement / Boarding: Quai King-Edouard Pier à / at 11h am

Durée / duration: 11h30 à / to 13h

Réservation / Reservation

(514) 842-9300

1 866 228-3280

Pour plus d'information / for more information

www.croisiereaml.com

Menu

Jus de pamplemousse ou d'orange
Grapefruit or orange juice

Yogourt nature et petits fruits
Plain yogurt with fruit

Assortiment de céréales
Assortment of cereals

Arc-en-ciel de fruits frais de saison
Rainbow of seasonal fresh fruit

Salade verte
Green salad
Salade composées
Assorted salads

Casserole de fruit de mer
Seafood casserole

Miroir de charcuteries
Mirror of cold cuts

Œufs brouillés et œufs à votre choix concoctés devant vous
Scrambled eggs and eggs specially prepared before you

Fèves au lard, bacon et saucisses
Pork and beans, bacon and sausages

Pommes de terre rissolées
Sautéed potatoes

Pièce de viande à la coupe (selon l'inspiration du chef)
Different cuts of meat (Chef's inspiration)

Fines crêpes au parfum d'érable
Thin crêpes with maple syrup
Pain doré, fruits et coulis au chocolat
French toast, fruit and chocolate syrup

Panier de viennoiseries et boulangeries
Basket of fine breads and rolls
Beurre et confitures
Butter and jam
Café – Thé – Infusions
Coffee – Tea – Herbal Tea